



Aalborg Universitet

AALBORG UNIVERSITY
DENMARK

Food+Design

Sektionen for Food+Design på Institut for Byggeri og Anlæg, Aalborg Universitet

Fisker, Anna Marie; Jørgensen, René Langdahl

Publication date:
2012

Document Version
Også kaldet Forlagets PDF

[Link to publication from Aalborg University](#)

Citation for published version (APA):

Fisker, A. M., & Jørgensen, R. L. (2012). *Food+Design: Sektionen for Food+Design på Institut for Byggeri og Anlæg, Aalborg Universitet*. Department of Civil Engineering, Aalborg University. DCE Latest News Nr. 32

General rights

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal -

Take down policy

If you believe that this document breaches copyright please contact us at vbn@aub.aau.dk providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.



Food+Design

**Sektionen for Food+Design på Institut for
Byggeri og Anlæg, Aalborg Universitet**

Aalborg Universitet er allerede til stede på Nordsøen Forskerpark, Hirtshals, med tung fiskeriteknologisk forskning, men nu rykker det nye og spændende forskningsfelt *mad og design* også ind på gangene.



Food+Design og Nordsøen Forskerpark

Forskning, fisk og mad på Nordsøen

Nordsøen Forskerpark og Nordsøen Oceanarium lægger kvadratmeter og ressourcer ind i en meget stor fødevarerelateret satsning i samarbejde med Aalborg Universitet og sektionen for Food+Design. Indsatsen skal være med til at gøre bygningerne i Hirtshals til et kraftcenter for fødevarerinnovation, specielt indenfor fiskesektoren. Fødevarerministeriet igangsatte for tre år siden arbejdet med at opbygge en national institution, som skal være med til at forbedre dansk madkultur og fødevarerinnovation. Arbejdet udmøntede sig endeligt sidste år i etableringen af Madkulturen, en fødevarerministeriel satsning, der i praksis skal arbejde for øgede kundskaber og kvalitetsbevidsthed i befolkningen og som skal arbejde sammen med regionerne i landet. Aalborg Universitet er sammen med blandt andre Teknologisk Institut og Nordsøen Forskerpark med i det konsortium, som vandt konkurrencen om det bredest mulige og mest sammentømrede netværk, der skal arbejde sammen med Madkulturens projektledere på specifikke projekter. Food+Design var og er fortsat primus motor i dette netværk og kæmpede blandt andet for at Madkulturen ved etableringen skulle have formel tilstedeværelse i Hirtshals. Det kommer der nu i form af en medarbejder, der får kontor ved siden af nogle af de institutter, som i forvejen beskæftiger sig med fisk og fødevarer på Nordsøen Forskerpark. Samtidig forstærker Region Nordjylland sin satsning på fødevarer som erhvervsområde, idet der etableres tilstedeværelse på Nordsøen Forskerpark sammen med Madkulturen, Teknologisk institut og ikke mindst Aalborg Universitets sektion for Food+Design.

Aalborg Universitet og fødevarer

Fødevarer og forskning i madrelaterede problemstillinger er generelt i vælden på de danske universiteter og Aalborg Universitet har også lagt FOOD ind som tværinstitutionelt og tværvideenskabeligt forskningsfelt. AAU har nye vinkler på food. AAU FOOD RESEARCH skal bidrage til en fortsat positiv udvikling af dansk fødevarerforskning, -innovation, -uddannelse og –rådgivning. AAU FOOD RESEARCH dækker vinkler som mad fra storkøkkener, madordninger, distribution og logistik, monitorering af ophav og næringsværdi, CO2-regnskaber og ikke mindst *mad og design*.



Sektionen for Food+Design

Forskningsbaseret platform

Sektionen for Food+Design fokuserer på fødevarerelateret forskning ud fra et bredt designfagligt perspektiv og arbejder ideelt tværfagligt. Arbejdet med Food+Design forudsætter en bred faglig integration af viden om både design og gastronomi. Med udgangspunkt i det tværfaglige perspektiv på maden, måltidet og spiseoplevelsen, er sektionens faglige kerneområder og forskningsmæssige fokus rettet mod felterne *experience* og *health*, med særlig interesse for måltidsoplevelser, herunder viden om gastronomi- og designhistorie, sensorik og rumperception, spiserumsdesign og formgivning af spisemiljøer, oplevelsesdesign, servicedesign og strategisk design. Det holistiske måltid er i fokus og gennem forskning og praktisk anvendelse af innovationsmetoder udvikles og optimeres projekterne i tæt samarbejde med andre nøgleaktører i fødevaresektoren.

Vision

- At bidrage til udviklingen af maden, måltidet og spiseoplevelsen ud fra en designfaglig, holistisk, integreret og tværfaglig tilgang til fødevareforskning.
- At initiere, udvikle, anvende og formidle designviden relateret fødevareområdet med fokus på *experience* og *health*.
- At blive anerkendt som det førende sted i Danmark og blandt de bedste i Europa inden for designforskning og erhvervsrettede forskningsprojekter på området Food+Design.

Mission

- At opfylde samfundets og fødevaresektorens behov indenfor sektionens kerneområder gennem promovering af en integreret og multidisciplinær tilgang til forskningsbaseret analyse, gastronomisk kvalitetsoptimering, design af fødevarer, fødevareevents og idéudvikling for fødevaresektoren.
- At opnå excellence i designundervisning, designforskning og konkrete erhvervsrettede innovationsprojekter indenfor området Food+Design.



Sektionen for Food+Design

Sektionen for Food+Design udfører:

Food+Design arbejder ud fra en multidisciplinær forståelse af design, med fokus på fødevarerelateret forskning. Sektionen besidder speciel erfaring med projektledelse på design- og fødevarerelaterede projekter indenfor sektionens kerneområder som experience og health. I forsknings- og udviklingsarbejdet er det blandt andet med projekter med fokus på rummets betydning for spiseoplevelsen og gastronomisk optimering af sygehusmåltider. Det er desuden erhvervsrettet forskning og videnoverførsel indenfor produktinnovation for små og mellemstore virksomheder, udvikling af emballage og ekstern kommunikation. Det er planlægning, udvikling, undervisning og gennemførsel af fødevarerelaterede test og events, der udføres som forskningsorienterede eksperimenter til indhentning af evidens.

Sektionen udfører matchmaking mellem forskningsinstitutioner og fødevarerelaterede virksomheder samt designspecialister og elitekokke med henblik på at starte og udføre forskningsbaserede og innovative fødevarerelaterede projekter og fødevarerelaterede events. En del af arbejdet med de praktisk udførende opgaver er at oversætte en del af det teoretiske grundforskningsarbejde, der pågår i de PhD projekter, der er placeret i sektionens forskningsgruppe. Food+Designs erhvervsorienterede projekter fokuserer også på arbejdet med at kommunikere forskningsbaseret materiale til presse, artikler, web og anden medieomtale.

Forsknings- og indsatsområder:

Hospitaler

Indenfor indsatsen hospitaler fokuseres der på design af spisemiljøer og måltidsoplevelser på hospitaler. Her forskes i klassiske arkitektoniske discipliner som interiører, tekstiler og lys specielt i forhold til de nye supersygehuse. Der fokuseres endvidere på betydningen af spiserummet i forhold til patient- og personalemåltidet, samt endelig på selve tilberedningen af måltidet. Forskningen bygger på en holistisk designfaglig tilgang til ikke blot arkitekturen (bygningen), design (interiøret), maden (ernæring og det kulinariske) men også til helbred, sundhed og oplevelse.

Måltidets tektonik

Der forskes i forståelse af begreber omkring madens og måltidets tektonik, dels i arkitekturskala (bygninger og bygningsdetaljer), dels i designskala (interiører, møbler og redskaber) relateret fremstilling, forarbejdning, salg, tilberedning, og konsumering af mad og måltider. Der forskes endvidere i tektonisk bearbejdning, videreudvikling og optimering af fødevareremballage, genstande til fødevarerbearbejdning, udvalgte fødevarerprodukter (pasta, fisk, gulerødder og lakrids) m.v. Der arbejdes specifikt med parametriske analyse og processer i fremstillingsledet relateret fødevarer, hvilket sker i samarbejde med instituttets forskningsgruppe for konstruktionsdesign.

Forsknings- og indsatsområder:

Mad til mange

Der forskes i kvaliteten af måltidet til de mange, på hospitaler, ældrepleje, børneinstitutioner og andre større bospisningssteder i offentligt og privat regi. Dels med målet at understøtte og forøge glæden ved måltidet, hvor sundhed og velvære er kerneområder, dels for at skabe vækst for fødevarerhvervet. Der er ud fra en design faglig tilgang fokus på bæredygtighed, ansvarlighed og rentabiliteten ved indførelse af produktionssystemer, der giver kulinariske oplevelser, samt de faglige kompetencer hos de medarbejdere som producerer mad til mange.

Turisme

Der forskes ud fra en designfaglig tilgang i hvordan kulturelle forskelle - herunder forskellige madkulturer - kan indgå i nye udviklingsprojekter med autentiske helheds løsninger, som kan tiltrække turister til specielt yderområder. Der er fokus på de specifikke særkender, det være sig landskab, natur/kultur, terroir og mad mv., det vil sige på stedbundne initiativer og aktiviteter der kan give besøgende en oplevelse.

Events

Der forskes ud fra en designfaglig tilgang i hvordan Food+Design kan udfoldes i sammenhænge med oplevelse. Det være sig i form af spiseevents, måltidsbospisninger i stor skala, happenings og øvrige fødevarerrettede statements. Der er fokus på en interdisciplinær tilgang til Food+Design, hvor oplevelsesrettede elementer indgår på det scenografiske (sted og sammenhæng) såvel som det opdragende (health and healing), i forhold til de rumlige omgivelser, og arrangementer med fokus på praktisk bospisning (produkter og måltid). Herunder kommunikation af forskningen i brede sammenhænge gennem strategier for PR/medier.

Fødevarerdesign

Der forskes i designmetoder og designredskaber, der kan skabe nye designs som bidrager til innovation i fødevarerindustrien. Der er fokus på de nyeste metoder og teknologier for skitsering, modellering og optimering, samt på det sensoriske og på sammenhæng mellem form, tekstur, skala og kommunikation. Der er fokus på produktion såvel som retail, på nye services og produkter, som kan tilfredsstille kundernes krav, til convenience, synlighed, bæredygtighed og oplevelse på en gang.

Innovation og produktudvikling

Klassiske produktudviklingsmetoder tilført nye designredskaber, sammenhænge og designprocesser. Gennem radikal innovation, udvikles og optimeres produkter, der kan tilfredsstille fødevarerhvervets efterspørgsel. Der er fokus på forskning indenfor konsum, på processer, selve produktet, på helhedsorienterede og bæredygtige løsninger og modeller relateret fødevarerproduktion.



Miljøet i Hirtshals

Food+Design styrker miljøet i Hirtshals

Hirtshals er Danmarks største fiskerihavn og få byer bærer så meget præg af havets frugter som byen på Vendsyssels skulder. Nordsøen Oceanarium ligger velplaceret i nærhed af havet og formidler på bedste vis de danske havs flora og fauna. Nordsøen formidler også brugen af havet, havets erhverv, fiskeri og ikke mindst fiskenes liv. Når Food+Design og Madkulturen flytter ind på Nordsøen bliver fisken som fødevarer også koblet på, og hele fødekæden er hermed etableret. Med opbygningen af et FoodLab, et udviklingskøkken med alskens teknologier og tilknytningen af en håndfuld elitekokke med idérigdom er grundlaget skabt for store udviklingsskridt for fisken som fødevarer. På unik vis er museal og folkelig formidling af en verden under havet, fisk og skaldyr og deres liv, forenet med den samme verdens funktion som fødevarerammer. Kombinationen af Aalborg Universitet, Food+Design og Nordsøen Oceanarium gør det muligt at undersøge oplevelsesaspektets indvirkning på publikums holdning til fisk og skaldyr som spise.



FoodLab

Tanker om et fremtidigt FoodLab

Indtil videre er FoodLab et netværksbaseret "virtuelt" laboratorium, men under forudsætning af co-finansiering og erhvervsmæssig opbakning skal der etableres køkkenfaciliteter med laboratoriekarakter, der gennem grænseoverskridende eksperimenter med havets råvarer, fisk, skaldyr og tang kan markere og forny Danmarks position som fiskerik nation. FoodLab tænkes som et forskningslaboratorium samt et showroom, der kan inspirere fødevareerhvervet, industrien og med et internationalt netværk sikre Danmark en førende plads indenfor fødevareforskning. Der etableres videolinkudstyr, så der kan transmitteres direkte fra FoodLab eller fra Food Showroom til eksterne parter på andre universiteter, madhåndværksskoler, til kursister eller til eksterne projektdeltagere. Der kan på sigt opkobles til andre udviklingskøkkener eller restaurantkøkkener, der har lignende udstyr og etablering af de digitale redskaber kan således sikre at den pågående forskning også kan formidles som kulinarisk arvegods til håndværksskoler, fødevarevirksomheder samt netværk. FoodLab skal også indeholde fisketeater med fokus på det eksperimenterende og scenografiske, og henvender sig til det offentlige publikum med "oplevelsesforestillinger", der giver ny viden om den mad vi spiser, og som skal motivere til et rigere liv.

Hirtshals 2012

Indsatser i Hirtshals 2012

Etableringen og åbningen af Madkulturens afdeling på Nordsøen og AAUs forstærkede tilstedeværelse i Hirtshals markeres blandt andet ved afholdelse af en række events og arrangementer for publikum, det regionale erhverv og AAUs øvrige samarbejdspartnere.

Besøg fra det Gastronomiske Universitet i Bra, Piemonte.

I juni gennemføres et tre dages forløb for master studerende i gastronomi med omfattende og intens rundtur til regionale terroirbaserede fødevareproduktioner – herunder muslinger, østers og urter samt vilde dyr. De studerende skal desuden modtage lektioner i arkitektur og spiseoplevelser, design og madlyst, terroir og Nordjylland samt fødevareudvikling gennem design og innovation.

Åbning af Madkulturens afdeling i Hirtshals.

I samarbejde med Madkulturens partnere afholdes en åbningsevent på Nordsøen, der specielt sigter på at inddrage et bredt folkeligt grundlag, herunder især børnene, der ikke mindst i kraft af deres kolossale betydning for fremtidens danske madkultur, er specielt i fokus for Madkulturen. Eventen skal dog også inddrage det lokale fiskerierhverv for at illustrere hvad erhvervet kan bruge Madkulturen til.

Formidling og aktivitet i forbindelse med Fiskens dag, september 2012.

Der planlægges en nordisk kokkekonkurrence med anvendelse af sjældent anvendte fiskearter og konference med oplæg fra blandt andre internationale ikoner indenfor gastronomi og design. Fiskens Dag sigter på folkelighed og bred formidling, men Food+Design søger at forene det nationale fiskerierhverv med gastronomiske idémænd for at få gang i produktudviklingen og forædlingen i erhvervet.

Igangsætning af projektaktiviteter i samarbejde med Madkulturen.

Der er allerede igangsat et fælles udviklings- og formidlingsprojekt under den nationale Zonen for Madkultur, med fokus på nordjyske skaldyr. Det handler om muslinger, østers og jomfruhummer, der dels, gennem formidling af deres unikke ophav, art og smag, skal sikres tilgængelighed på nordjyske turistdestinationer og sikres mere stabilt tilstedeværelse på regionale og danske restauranter generelt.

Food+Design

Center for Food Science, Design & Experience
Aalborg Universitet
Sohngårdsholmsvej 57, C28
DK-9000 Aalborg

Food+Design, Co Nordsøen

Center for Food Science, Design & Experience
Willemoesvej 2
DK-9850 Hirtshals

Forfatter:

Anna Marie Fisker
René Langdahl Jørgensen

Fotograf:

Michael Damkjær
Lasse Wind
Patrick Ronge Vinther

Layout:

Elias Melvin Christiansen



Kontakt:

Sektionsleder Anna Marie Fisker
+45 99 40 99 11

www.foodplusdesign.dk

ISSN:

1901-7308

DC Latest News No.:

32